

ABSTRAK

Rhodamin B adalah zat pewarna berupa serbuk kristal berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, serta mudah larut dalam larutan merah terang berfluoresen. Rhodamin B adalah zat pewarna yang sering ditemukan pada makanan seperti pada bumbu tabur. Bumbu Tabur adalah bumbu yang fungsinya untuk memberikan rasa pelezat pada makanan. Menurut permenkes No. 33 tahun 2012 tentang zat Pewarna Rhodamin B yang dinyatakan sebagai bahan pewarna berbahaya yang tidak boleh terdapat pada makanan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeteksi keberadaan dan menentukan kadar Rhodamin B dalam aneka rasa bumbu tabur dengan rasa balado, barbeque, pedas dan ekstra pada makanan *junk food* yang dijual dikawasan Wonocolo meliputi jemur wonosari, Margorejo, Bendul Merisi dan Sidosermo. Penelitian dilakukan pada bulan Maret sampai Mei 2019 dengan menggunakan Metode Kromatografi Lapis tipis dan Spektrofotometer UV-VIS.

Hasil dari penelitian ini dengan menggunakan metode kromatografi Lapis Tipis didapatkan hasil negatif untuk semua sampel aneka rasa bumbu tabur sedangkan dengan metode Spektrofotometri UV-VIS didapatkan hasil rata-rata pada rasa balado yaitu 0,5041 mg/L, rasa barbeque 0,4158 mg/L, rasa pedas 0,6150 mg/L, sedangkan pada rasa extra pedas 0,3110 mg/L. Berdasarkan hasil rata-rata yang didapatkan, nilai rata-rata yang paling tertinggi terdapat pada rasa pedas yaitu 0,6150mg/L, sedangkan yang terendah rasa extra pedas 0,3110. Berdasarkan hasil uji statistik didapatkan hasil $p=0,384$ ($p > 0,05$) sehingga tidak terdapat perbedaan kadar Rhodamin B yang signifikan pada bumbu tabur aneka rasa balado, barbeque, pedas dan extra pedas.

Kata Kunci : Bumbu Tabur, Rhodamin B, Kromatografi Lapis Tipis, Spektrofotometer UV-VIS.